

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

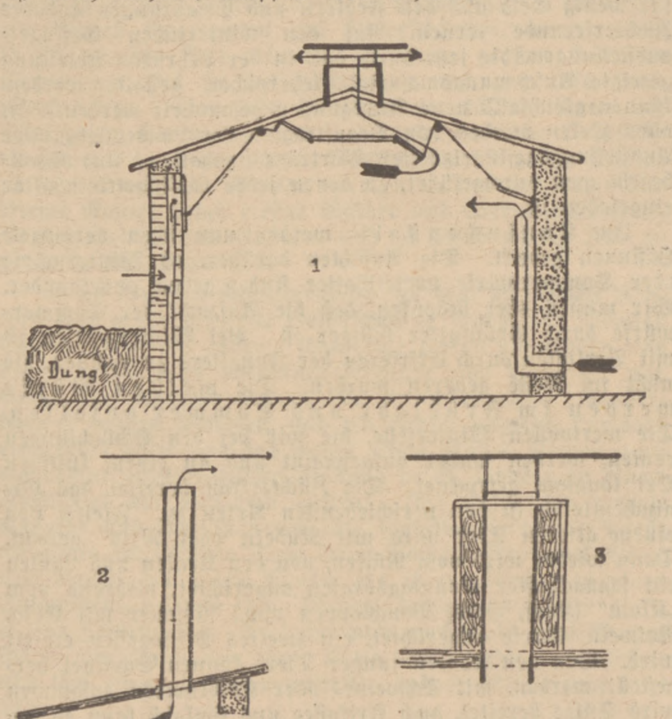
„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. - Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 48 Bydgoszcz / Bromberg, 6. Dezember 1938

Grundprinzipien der Stallentlüftung.

Zu jeder Jahreszeit trägt eine richtig arbeitende Stallentlüftung sehr zur Gesundheitsförderung der Tiere und somit auch zur Ertragssteigerung bei. Die ständige und umfassende Luftumwälzung, die dazu nötig ist, kann aber nur durch eine ordnungsmäßig projektierte und verlegte Anlage gewährleistet werden. Das erreicht man niemals durch winzige, zusätzliche Kleinbauten, wie manche geschäftstüchtige Leute sie an den Mann zu bringen versuchen. Vor allem darf die Lüftung nie Zug verursachen. Sie muß entsprechend den Witterungsverhältnissen in ihrer Luftförderung abgestuft werden können, was dadurch erzielt wird, daß durch mehrere Klappen oder Schieber der wirksame



Strömungsquerschnitt erhöht oder verringert werden kann. Dabei baut sich die Arbeitsweise der Anlage immer auf der Tatsache auf, daß die verbrauchte Luft in ihrem größten Teil wärmer ist und zum Dach steigt. Am höchsten Punkt wird also die Abfuhr der Warmluft am wirksamsten sein, während die zum Boden absinkenden schädlichen Kohlensäurebestandteile schon durch die neu zuströmende kühle Frischluft unschädlich gemacht und verdünnt werden. Die Abfuhr der Warmluft erfolgt durch weite Schächte von etwa 0,3 Quadratmeter Querschnittgröße, die durch eine Haube regendicht sind.

Um zu verhüten, daß in der Nähe des Schachtes sich ständige Bahnen von Zugluft bilden, aber auch um regulieren zu können, ist es gut, wenn der Luftschacht nicht unmittelbar in den Stallraum mündet, sondern in einen in Stallänge unter dem Dach herlaufenden dichten Luftkasten. Dieser muß seitlich mehrere Klappen tragen, die nach Bedarf geöffnet werden können. Um die Luftumwälzung zu beschleunigen, erfolgt die Zuführung der kühlen Frischluft möglichst bodennah, sofern nicht die Nähe von Dunganlagen das verbietet. Die Außenöffnung muß mit Drahtgaze gegen Tiere gesichert werden. Im Stallinnern führt ein Luftkasten in die Höhe, der oben verschließbar ist. Wird der Zwischenraum bei Luftschichtmauern zur Zufuhr der Frischluft benutzt, was immer eine erwünschte Luftvorwärme ergibt, so ist es nötig, diesen Zwischenraum unter dem Dach luftdicht abzumauern, damit die durchströmende Luft auch in den Stall eintritt und reguliert werden kann. Jede Regulierung von Lüftungen muß Luftabzug und Zufluß gleichzeitig beeinflussen. Über Rollen, die unter der Decke liegen, können, wie aus der Zeichnung 1 ersichtlich, durch eine Schnurverbindung beide Klappen gleichzeitig betätigt werden.

Die Steigefähigkeit der warmen Innenluft wird besonders an stillen, heißen Sommertagen, wo das Lüftungsbedürfnis besonders groß ist kaum ausreichen. Da in größerer Entfernung über dem Dach die Luftbewegung zunimmt, weil hier der Wärmeausgleich zwischen den durch Wärmerückstrahlung des dunklen Daches erwärmten tieferen Luftschichten und den weniger höheren warmen Schichten erfolgt, führt man gern den Abzugsschacht höher hinauf (2—3 Meter), um die Saugwirkung der bewegten Außenluft auszunutzen. Diese reißt die Luft aus dem Schacht mit fort (2).

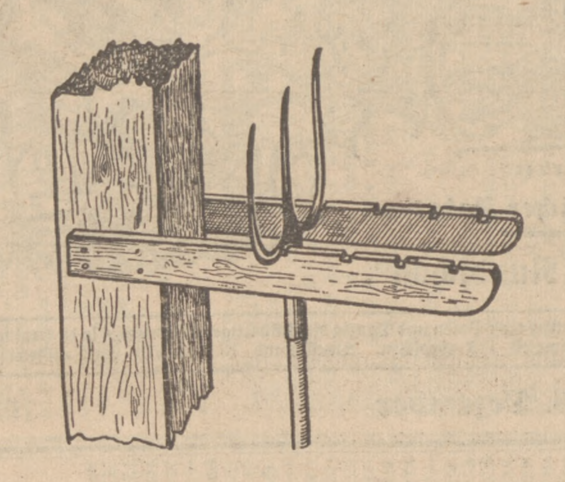
An kalten Tagen kann die Luft im Abzugsschacht, sobald sie über dem Dach in den Bereich der kalten Außenluft kommt, abgekühlt werden, ehe sie den Schacht verlassen hat. In diesem Falle würde die obere, schwere Kühlluftsäule als Drosselung wirken und das Ausströmen der Warmluft verhindern. Das kann aber leicht durch Isolierung geändert werden. Das Rohr über dem Dach wird mit einem Holzkasten umgeben, der oben abgedichtet und mit Torf oder sonstigem Isoliermaterial gefüllt wird.

Karl Nitsch.

Landwirtschaftliches.

Praktische Gerätehalter.

In manchen Wirtschaften sieht man immer noch die kleinen Handarbeitsgeräte wie Spaten, Gabeln usw. in einer Ecke liegen oder herumstehen, obgleich es viele gute Gerätehalter gibt. Einen einfachen Gerätehalter kann man sich leicht selbst herstellen, indem man 2 schmale Bretter mit entsprechenden Einschnitten zur Aufnahme der Geräte versieht.



Die Bretter werden an einem Ständer befestigt. Auf diesem Gerätehalter können alle möglichen Geräte ohne Schwierigkeiten aufgehängt und unabhängig voneinander heruntergenommen werden. Das Fehlen einzelner Geräte ist sofort festzustellen. Außerdem schont man durch eine solche Aufbewahrung die Geräte sehr, denn es ist immer vorteilhafter, wenn die Geräte frei hängen und nicht mit der Schneide oder Spitze auf dem Boden stehen. Höppner.

Geflügelzucht.

Sollen unsere Hühner große oder kleine Eier legen?

Das große Ei wird vom Verbraucher immer bevorzugt werden, besonders dann, wenn dieser unmittelbar vom Erzeuger an dessen Wohnort kauft, wofür ein Festpreis je Ei, ohne Rücksicht auf die Größe, besteht. Es ist auch selbstverständlich „Ehrensache" für den Züchter, darauf zu achten, daß seine Rasse bzw. sein Stamm Eier von guter Größe legt, denn schließlich will der Züchter sich mit den Erzeugnissen seiner Zucht nicht blamieren, und er selbst hat bestimmt auch lieber ein großes Ei im Eierbecher als ein kleines. Die Eigenschaft des Legens großer oder kleiner Eier ist nun allerdings ein besonderes Merkmal der verschiedenen Rassen. So sind Eier von 75 und 80 Gramm, z. B. bei den Welsumern, an der Tagesordnung, während andere Rassen nur Eier von 50—55 Gramm legen. Es gibt jedoch auch innerhalb derselben Rasse, z. B. bei den Leghorn oder Rhodeländern oder Wyandotten, Hennen, die Eier von 70 Gramm und solche, die Eier von 50 Gramm legen. Hier heißt es nun, durch Zuchtwahl entsprechend auszugleichen und sich, sowohl nach oben als auch nach unten, Grenzen zu ziehen. Hennen, die sehr viele Eier hervorbringen und diese in Serien ablegen, d. h. erst nachdem sie mehrere Tage hintereinander täglich ein Ei legten, einen Ruhetag haben, werden fast immer kleinere Eier legen. Hennen wiederum, die besonders große Eier hervorbringen, legen häufiger einen Ruhetag ein und werden es in der Eierzahl nicht sehr hoch bringen. Alles Gute ist nicht beisammen! Haben wir aber einmal eine Henne, die sehr große und dabei auch noch sehr viele Eier legt, so wird sich dieses Wundertier zumeist frühzeitig zu Tode legen. Eine Henne, die große aber weniger Eier legt und eine solche, die viele aber sehr kleine Eier hervorbringt, können das gleiche an Eimasse erzeugt haben.

Wir müssen darauf sehen, mengenmäßig viele Eier zu erzeugen. Das Erzielen vieler Eier steht also im Vordergrund und so ist das Streben nach einem besonders großen, schweren Ei — das fast immer einer Erzielung vieler Eier entgegensteht — unwirtschaftlich. Deshalb ist es ratsam, auf ein der Rasse entsprechendes normales Eigewicht zu achten und starke Abweichungen nach oben oder unten zu vermeiden. Aus besonders großen, schweren Eiern schlüpfen — insbesondere bei der Kunstbrut — die Küken oft schlecht, während aus sehr kleinen Eiern auch nur sehr kleine, lebensschwache Küken schlüpfen. Wir wählen daher in bezug auf die Eigröße den goldenen Mittelweg. Für die meisten und verbreitetsten wirtschaftlichen Rassen dürfte das normale Durchschnitteigewicht um 60 Gramm liegen.

Kleintierzüchters Arbeiten im Dezember.

Die jungen Hühner legen fast alle und die alten Hennen setzen auch nach und nach wieder mit dem Legen ein. Ist in der Nacht Neuschnee gefallen, so fegen wir in der Umgebung des Stalles den Schnee fort und legen einen breiten Gang zu einem ebenfalls sauber gefegten Futterplatz an. Dann erst lassen wir die Hühner, die sehr schreckhaft sind, langsam ins Freie. An besonders kalten Tagen kommen die Tiere erst gegen Mittag aus dem Stall. Dann kann auch der Stall auslüften, der bei schlechter Lüftung feuchte und dick bereifte Wände zeigt. Für häufige Erneuerung der ebenfalls leicht feucht werdenden Einstreu ist zu sorgen. Die Hühner scharren nur solange, als die Scharrstreu trocken und locker ist. Das Wasser wird mehrmals am Tage leicht angewärmt gereicht, damit das Huhn das Wasser gern aufnimmt und dadurch die zur Eiererzeugung notwendige Menge Flüssigkeit erhält. An Frosttagen müssen wir die Eier mehrmals am Tage einsammeln. Bei zu hohen Stallungen ist eine Strohzwischendecke einzuziehen. Beim Einsetzen strengen Frostes bringen wir vor dem Schlafabteil (Sitzstangen, Kotbrett) einen Vorhang an. Soweit es nicht längst geschehen ist, wird der Stall nochmals gründlich auf zugige Ritzen untersucht, die abzudichten sind. Das kann geschehen, indem man eine Lampe im Innern des Stalles am Abend aufstellt, die Stalltür schließt und dann außen ringsherum nach einem Lichtschein sucht. Wenn die Tiere sich jetzt viel im Stall aufhalten, müssen die Kotbretter besonders häufig, am besten täglich, abgekratzt werden. Die Fütterung ist, dem verstärkten Legen entsprechend, reichhaltig zu gestalten. Grünkohl, Rüben, Keimhafer, Klee- und Brennesselmehl, gestampfte Eierschalen sind bei der Fütterung nicht zu vergessen. Fehlende Geräte, wie Legenester, Fallennester, Futtertröge, Futtertische, Kükenfutterkästchen, Mast- und Brutentwöhnungskäfige usw., werden nun, in der Zeit der langen Abende, gebastelt. Die Fachliteratur wird im Winter besonders eifrig studiert, dabei erhält man immer wieder neue Anregungen, und man kann für wenig Geld aus den Fehlern und Erfahrungen anderer Züchterfreunde lernen. Auf den winterlichen Geflügelausstellungen, die jetzt durch das in der Lehrschau-Abteilung gezeigte Anschauungsmaterial lehrreicher gestaltet werden, können gleichfalls neue Anregungen gesammelt werden. In allen Orten werden von Beauftragten der Landesfachgruppe Ausstellungsgeflügelzüchter Vorträge gehalten und Stallbegehungen durchgeführt, zu denen jeder Geflügelkleinhalter eingeladen ist.

Im Kaninchenstall werden nun schon vereinzelt Häsinnen gedeckt. Die Ansichten darüber, ob Winterwürfe oder Sommerwürfe vorteilhafter sind, gehen auseinander. Wir müssen aber bedenken, daß die Aufzucht der Sommerwürfe durch Grünfutter billiger ist. Bei Winterwürfen ist mit Verlusten durch Erfrieren der Jungtiere zu rechnen, die nicht im Neste geboren wurden. Die meisten Würfe werden im Frühjahr und Sommer anfallen. Die wertvollen Winterfelle, die wir bei den Schlachtungen ernten, werden sauber aufgespannt und an einem luftigen Ort langsam getrocknet. Die Züchterfrau bereitet das Kaninchenfleisch in den verschiedensten Arten zu. Fleisch von einem älteren Tier wird mit Nudeln oder Reis gekocht. Dann wieder wird vom Rücken, von den Keulen und Läufen ein schmackhafter Sonntagsbraten angerichtet, während vom „Klein" (Kopf, Hals, Bauchlappen usw.) süßsauer mit Essig, Rotwein, Gurke angerichtet, ein zweites Mittagessen erzielt wird. Von den Keulen junger Tiere können Schnitzel hergestellt werden, mit Schweine- oder Kalbknochen zusammen wird Sülze bereitet, auch Frikassee und Gulasch kann es davon geben. Überfluß an Fleisch von großen Schlachttagen wird eingeweckt. Bei Kälte kann man Tiere, die als Sonntagsbraten bestimmt sind, bereits ein paar Tage vorher schlachten und abhängen lassen.

Die trächtigen Ziegen sind gut zu füttern. Gefrorenes Futter wird selbstverständlich nicht verabreicht. Der Stallpflege ist besondere Beachtung zu schenken. W. Krebs.

Immer wieder das alte Lied: Kalkbeine:

Mit verweinten Augen kam jüngst ein altes Mütterchen zu mir. „Können Sie denn meinem Hühnchen nicht helfen? Es kann nicht mehr gehen, aber es frißt noch." Dabei entnahm es dem Körbchen eine Zwerghenne; sicherlich nicht mehr ganz jung, aber keck um sich schauend. Da war es mir sofort klar, daß ein Hühnchen, so mit Kalkbeinen behaftet, keinen Schritt mehr tun konnte. Die Kalkbeine dieser Zwerghenne waren noch stärker, als die hier beigegebene Abbildung es zeigt. Besonders zwischen den Zehen und Läufen waren es richtige Kalkwülste, so daß diese Gelenke überhaupt nicht mehr bewegen konnten.

Solche hartkalkigen Borken sind als die Überbleibsel der Bau- und Wühlarbeit der Krätz- oder Kalkbeinmilben anzusehen. Anfangs sind es nur gelbgraue Überzüge, vornehmlich an den Gelenken und Läufen, und erst mit der Zeit werden es dicke Schuppen. Sie dürfen nicht etwa scharf abgewaschen oder gar abgerissen werden, da sonst Blutungen entstehen, die nicht selten den Tod der betreffenden Hühner



im Gefolge haben. Vorsichtiges Spülen in einem sich leicht lösenden, tüchtig schäumenden Waschmittel und daraufhin Bestreichen mit altem Maschinenöl — aber nicht mit Petroleum — lassen die kalkigen Gebilde teils schneller, teils langsamer abfallen. Je stärker die Krusten waren, um so öfter ist dieses Verfahren zu wiederholen. Ein Nachlassen in diesen Bemühungen darf es nicht geben. Sonst wandern nämlich die Kalkbeinmilben von Henne zu Henne und verbreiten so das Übel.

Leider treffen wir besonders unter den Hühnerbeständen auf dem Lande sehr häufig Hennen, aber auch Hähne, mit Kalkbeinen an. Die Milben, die diese häßlichen Gebilde erzeugt haben, nähren sich von den besten Kräften und Säften der Hühner. Solche Hennen können sich nur mühsam bewegen, nutzen also den ihnen zustehenden Auslauf nicht aus. Daher leisten sie auch an Eiern und Fleisch nicht das, was man billig von ihnen erwarten könnte.

Also: Weg mit den Kalkbeinen. Hohmann.

Viehzucht.

Erfolgreiche Fuchszucht.

Unsere Fuchszucht ist nicht nur die älteste deutsche Pelztierzucht, sondern wir verfügen hier auch über die besten Erfahrungen und neuesten Forschungsergebnisse. Ist's da ein Wunder, daß von 1934 bis 37 die Rotfüchse um 465 Prozent zugenommen haben! Und die Silberfüchse immerhin noch um 78 Prozent, und die Kreuzungsfüchse um 38 Prozent . . . Lediglich die Blaufüchse haben eine Kleinigkeit (3,6 Prozent) abgenommen.

Allgemein hat die Lungenwurmgefahr zur Haltung auf künstlichem Boden geführt. Wurde aber Draht als Unterlage benutzt, so hinterte dieser oft beim erfolgreichen Decken. Es empfiehlt sich daher, zum Decken Gehege zu benutzen, die Holz- oder Naturboden haben, oder ein paar Kistenwände auf den Draht zu legen.

Viele Tiere verschleppen ihre Jungen. Das sehen wir bei Eichhörnchen, Katzen, Füchsen usw.; das mag meist aus Sicherheitsgründen geschehen. Macht man den Fächsen aber ein recht warmes Lager, das die Warmluft zusammenhält, so hört das Verschleppen fast ganz auf.

Dann wird auch das Gesäuge nicht hart, und die Ernährung der Jungen leidet nicht. Das Abhärten kommt also diesmal erst später! cl.

Kohlstrünke ein brauchbares Futter.

Hier und da findet man, daß die harten Strünke der verschiedenen Kohlarten wintersüber im Garten stehen bleiben und dann im Frühjahr mit untergegraben werden oder auf den Komposthaufen wandern. Beides darf aber auf keinen Fall geschehen. Im Zeichen der Erzeugungsschlacht kommt nur ein Verbrennen der Wurzelteile in Frage, während die Strünke als Futter Verwertung finden. Die Strünke werden zerkleinert und weichgekocht. Diesen Brei mischt man dann unter das Futter. Nicht nur vom Geflügel, sondern auch von Ziegen und Kaninchen wird es gern genommen. s.

Unsere Ziegen im Christmonat.

Ist der Dezember naß und kalt, dann sind die Ziegenställe gegen Kälte und eindringende Winde zu schützen. Die Temperatur darf nicht unter zehn Grad sinken und Fenster und Türen müssen gut schließen. Die Milcherträge lassen nun nach, denn die Tiere sind trächtig. Vollkommen falsch wäre es aber, sie weniger gut zu füttern. Was jetzt versäumt wird, ist nicht wieder gutzumachen.

Den Böcken und Ziegen reiche man wöchentlich zweimal einen Löffel voll Futterkalk, in Schrot oder Kleie gemischt. Die Tiere sind regelmäßig zu putzen. Dadurch wird das Ungeziefer beseitigt und das Wohlbefinden gefördert. Auch die Klauenpflege darf man nicht vergessen. Mit scharfem Messer sind die abgebogenen Klauenwände zu entfernen, und die Spitzen zu beschneiden. Die Reinigung der Klauenspalten vergesse man nicht. Am zweckmäßigsten werden die Klauen vor dem Beschneiden in warmem Seifenwasser eingeweicht, um zu vermeiden, daß das spröde Horn reißt oder springt.

Für reichliche Einstreu sei man besorgt, damit die Ziegen warm und trocken liegen. An sonnigen, windstillen Tagen kann man auch einmal für kurze Zeit die Fenster lüften, doch vermeide man schädliche Zugluft. Wer es kann, lasse seine Tiere frei im Stalle herumlaufen, das ist für ihr Wohlbefinden sehr wichtig.

Die Deckzeit dürfte wohl allgemein beendet sein. Nunmehr bedürfen die Böcke der Ruhe und Erholung, ihre Fütterung sei gut und reichlich! Schn.

Ziegenhalter, melkt richtig!

Das Melken muß mit besonderer Sorgfalt geschehen, das Euter darf weder beschädigt noch dürfen dem Tiere Schmerzen bereitet werden. Das gilt in ganz besonderem Maße für Ziegen, die erstmalig gemolken werden, denn es ist doch ohne weiteres einleuchtend, daß ihr Euter noch sehr zart und empfindlich ist.

Die beigegebenen Abbildungen veranschaulichen den Vorgang des richtigen Melkens. Mit Daumen und Zeige-



finger umfaßt die melkende Person den Strich hoch oben, dicht am Euter (Abbildung 1), hierauf setzen die beiden anderen Finger (Abbildung 2) und schließlich der kleine Finger (Abbildung 3) an. Beide Hände sollen gleichmäßig arbeiten, um die Entstehung eines schiefen Euters zu verhindern. Weiter ist besonderes Augenmerk auf das vollständige Ausmelken zu richten, denn die zuletzt ausgemolkene Milch ist die fettreichste. Es ist wichtig, gerade diese zu erhalten, und das ist nur durch sorgsames Abstreichen und sanftes Kneten des Euters möglich. Auch dort, wo man die Zicklein sauger läßt, ist ein Nachmelken nötig.

Für Haus und Herd.

Nahrhafte Biergetränke und -Suppen.

Würzbier: 1 Liter Weißbier, 1 Liter Braunbier, ½ Tasse Milch, 50 Gramm Weizenmehl, geröstetes Schwarzbrot, Ingwer, 2 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Sultaninen, 2 Eigelb, Saft einer Zitrone, Salz und Zucker.

Das Weiß- und das Braunbier gießt man zusammen, gibt ein etwa 6 Zentimeter langes Stück Ingwer dazu und läßt die Flüssigkeit aufkochen. Nachdem man mit Mehl gebunden hat, läßt man die Korinthen und die Sultaninen darin aufquellen. Dann schmeckt man die Suppe mit Zitronensaft, Zucker und Salz ab, verrührt die Eidotter mit der Milch, gibt diese an die Suppe und richtet mit geröstetem Schwarzbrot an.

Warmbier: 1 Liter dunkles Bier, 85 Gramm Zucker, Zimt, Zitronenschale, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Stärkemehl, ein Achtel Liter Milch.

Bier, Zucker, Zimt und das Gelbe der Zitronenschale läßt man zusammen aufkochen, gibt Eigelb und Stärkemehl, in Milch angequirlt, unter ständigem Schlagen hinzu, läßt das Getränk nur einmal aufkochen und gibt es durch ein Sieb.

Warmbier von Lagerbier: ½ Liter helles Lagerbier, ½ Liter leichtes Weißbier, 100 Gramm Zucker, Zimt, Zitronenschale, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Stärkemehl, ein Achtel Liter Milch.

Die Zubereitung ist die gleiche wie die vom Warmbier.

Bierpunsch: 5 Glas heißes Wasser, 1 Glas Bier, 2 Löffel Tee, Saft von 3 Apfelsinen, Saft von 1½ Zitronen, 100 Gramm Zucker, ½ Gläschen Rum, einige Zitronen- und Apfelsinenschalen.

In eine Kanne, die man ins Wasserbad setzt, gibt man den Saft der Zitronen und Apfelsinen mit Zucker, Rum, Bier und den Zitronen- und Apfelsinenschalen. Getrennt davon kocht man einen dünnen Tee, den man kochend in die Kanne gießt.

Nahrhafte Biersuppe: 1½ Liter Bier, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Zucker, 40 Gramm Mehl, 2 Eigelb, 20 Gramm Butter zum Rösten, Stange Zimt, Zitronenschale, 2 Brötchen, 1 Prise Salz.

Das Mehl wird in der erhitzten Butter gebräunt, dann mit dem Bier abgelöscht und aufgefüllt. Nachdem die Suppe mit den Gewürzen einmal kurz gekocht hat, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie ein wenig abkühlen. Dann zieht man sie mit dem Eigelb ab, nimmt Zimt und Zitronenschale heraus und richtet mit gerösteten Weißbrotscheibchen an.

Biersuppe mit Grieß: 1 Liter helles Lagerbier, 50 Gramm Zucker, 1 Nelke, Zimt, Zitronensaft, 45 Gramm Grieß, 1 Eigelb.

Bier, Zucker und Gewürze werden zusammen aufgekocht, der kalt angerührte Grieß hinzugefügt und alles 10 Minuten gekocht. Man zieht die Suppe mit dem Eigelb ab.

Bierbrotsuppe: 2 Flaschen Braunbier, etwas Kümmel, Zucker, etwas altes Brot, Zitronenschale, Butter, etwas Salz, 1 Eigelb.

In das Bier gibt man die Brotscheiben und den Kümmel und läßt das Brot weichkochen. Nachdem man es durchgerührt hat, gibt man die Zitronenschale, Zucker, Butter und Salz hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit dem Eigelb ab.

Haselnuß-Konfekt.

300 Gramm Haselnüsse werden gerieben und mit dem Weiß von zwei Eiern zu einem Teig gerührt, dem man 200 Gramm Vanillezucker und etwas kleingewiegte Zitronenschale beifügt. Auf einem gut mit Zucker bestreuten Brett wird diese Masse ausgerollt, um aus ihr dann die gewünschten Formen zu stechen. In einem warmen Raum müssen sie dann drei Stunden trocknen, worauf sie bei mäßiger Hitze gebacken werden.

Schokoladen-Konfekt.

Hierzu benötigen wir: 150 Gramm Puderzucker, eine Tafel geriebene Schokolade, Zitronenschale und das geschlagene Weiß eines Eies. Das alles wird so lange gerührt, bis man einen ganz feinen Teig erhalten hat, dessen weitere Behandlung usw. die gleiche ist wie bei dem vorstehend beschriebenen Haselnuß-Konfekt.

Makkaroni mit Schinken.

Die Makkaroni werden in etwa acht Zentimeter lange Stücke zerbrochen und dann gewaschen. Hierauf tut man sie in kochendes Salzwasser, worin sie so lange verbleiben, bis sie weichgekocht sind. Auf einem Sieb läßt man sie dann abtropfen. Vor dem Anrichten werden sie mit zerlassener gebräunter Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäse und gekochtem, in Würfel geschnittenem Schinken überstreut.

*

Eine schöne braune Farbe erhalten die Kuchen auf der Oberseite, wenn man sie während des Backens etwas mit Zucker bestreut.

Aus der Praxis.

Das Klopfen der Teppiche

wird sehr oft falsch gemacht. Wenn man den Teppich von der Rückseite klopft, so wird naturgemäß der meiste Staub schon entfernt. Es genügt dann für die Vorderseite ein sanftes Klopfen und ein nicht zu kräftiges Bürsten.

Behandlung wertvoller Porzellane.

Wertvolles Porzellan muß beim Waschen vorsichtig behandelt werden. Am besten ist es, man taucht ein Stückchen Schwamm in lauwarmes Wasser und wäscht die Stücke damit. Nie sollte Soda verwendet werden, wo Goldmalerei angebracht ist.

Fliegenschmutz aus seidenen Lampenschirmen

entfernt man leicht, indem man die betreffenden Stellen mit einem in lauwarmem Essigwasser getauchten Läppchen vorsichtig abreibt. Hierdurch verschwindet der Schmutz, ohne die Farbe der Seide anzugreifen.

Ölfarbenflecken aus Fensterglas zu entfernen.

Man bestreicht die Flecken mit Terpentinöl, wodurch sie erweichen, reibt sie mit Benzin ab und wäscht darauf das Fenster mit lauem Wasser. Das Terpentinöl darf aber nicht den Anstrich der Fensterrahmen treffen.

Gegen Nasenröte

hilft tägliches Einpinseln der Nase mit farbloser Jodtinktur.

Mittel, die Zähne gut zu erhalten.

Gewöhnlicher Branntwein und Kalmus werden in einer Flasche angesetzt und damit die Zähne und das Zahnfleisch jeden Morgen abgerieben. Auch das Abreiben mit Kalmus allein ist für die Zähne sehr gut.

Übler Mundgeruch nach dem Genuß von Zwiebeln.

Nach dem Genuß von Zwiebeln wird der Atem oft unangenehm. Der Geruch verschwindet sogleich, wenn man ein Glas frischer Milch trinkt.

Wydawca, nakładem i czcionkami drukarni A. Dittmann, T. z o. p., Bydgoszcz.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.